



Bei Laiseacker gedeihen rund 30 Gemüse und Kräuterarten. Vervollständigt wird das Angebot mit frischer Ware aus der Region.

Uns interessiert der Lieferradius des Hofes und wir staunen nicht schlecht, als wir hören, dass über 3.000 Privathaushalte in Baden-Württemberg versorgt werden, mit rund 5.000 Lieferungen pro Woche bis nach Tübingen.

Niels führt uns erst mal rund um den Hof. Über den Feldern sticht die Sonne durch den Herbstdunst, und wir bestaunen die schnurgeraden Salatreihen in den Folienhäusern. Mit den letzten Tomaten des Herbstes und dem Pflücksalat geht die Saison langsam zu Ende und wir fragen Niels, was hier übers Jahr noch alles angebaut wird. Wir erfahren, dass der Boden und die Bewässerungskapazitäten den Anbau von rund 30 verschiedenen Gemüse- und Kräuterarten zulassen, vor allem Feingemüse wie z. B. Salate, Radieschen, Kräuter, Fenchel und Zucchini. Diese werden von Hand und stets tagesfrisch geerntet. Für den kostengünstigen Anbau von Kartoffeln, Lauch, Möhren und Zwiebeln müssten Maschinen eingesetzt werden. Um wirtschaftlich zu bleiben, werden diese Sorten von Biolandkollegen mit speziellem Maschinenpark bezogen. In unserer Vorstellungswelt stehen auf einem Bauernhof meist auch Kühe oder Schweine herum und wir wollen wissen, ob Laiseacker auch eine Viehwirtschaft betreibt. In der Tat hielt der Schwiegervater Eugen Kutz noch lange Milchvieh. Schließlich wurde der Kuhstall 1990 in einen Arbeitsraum umgebaut.

Die letzten Jahre waren recht bewegt, so erzählt uns Niels, wie sich das Geschäft während des großen Lockdowns entwickelte: „Man will das ja gar nicht erzählen, aber es war ein großer Vorteil, dass wir den Leuten mit unserer gut eingespielten Lieferkette die frische Ware direkt vor die Tür stellen konnten.“ Damals verzeichnete man große Zuwächse, heute machen Inflation und hohe Energiepreise vielen Produzenten zu schaffen, so auch den Biohöfen: „Unsere Kunden kaufen aus Überzeugung, aber auch bei uns geht es um die Wirtschaftlichkeit“, meint Niels lächelnd. Bei dem Stichwort beschließen wir, uns den Innenbereich und die neue Technik von Heidinger anzusehen.

Im Packbereich herrscht Hochbetrieb und uns Außenstehenden erscheint das Zusammenspiel von Konfektionierung und Logistik ähnlich ausgeklügelt komplex, wie die Essenzustellung in indischen Großstädten (Dabbawala). Wir streifen durch die Boxenstapel und beim Anblick des frischen Obstes und Gemüses regt sich der Appetit auf knackige Salate.

GREENDEAL